

Von der Systemgastronomie lernen



Im Carls Brauhaus in Stuttgart setzt man bereits auf digitales Küchenmonitoring. Osman Madan setzt es auch erfolgreich ein, um potenzielle Mitarbeiter von seinem Betrieb zu überzeugen / Foto:

Gewinnblick GmbH

In der auch heute noch heißen, hektischen und lauten Gastro-Küche wird aus Leidenschaft und Handwerk Genuss. Küchenteams fordern für ihre Arbeit mehr digitale Unterstützung, die oft zu kurz kommt. ?Die Systemgastronomie setzt seit langem erfolgreich auf Küchenmonitoring, um die Kommunikation zwischen den Posten und die Arbeitsroutinen zu verbessern. Das können sich viele Restaurantbetreiber als Vorbild nehmen?, sagt Michael Ebner, Geschäftsführer des auf vollintegrierte Kassen-, Bezahl- und Betriebslösungen spezialisierten Unternehmens Gewinnblick. Volles Potenzial schöpft, wer auf den Betrieb abgestimmte Monitore mit passender Software-Lösung einsetzt.

Auch wenn bezüglich Digitalisierung bei vielen Gastronomiebetrieben noch Luft nach oben ist: Küchenmonitoring rangiert inzwischen auf Platz zwei der Digitalisierungsvorhaben in der Branche. Einer, der die Technologie nicht mehr missen möchte, ist Christoph Link, Küchenchef im Landlust in Vaterstetten. Wo es brutzelt und köchelt, ist er in seinem Element. Hektik und Krach aber mag er nicht: ?Ruhe ist für mich das Wichtigste?, bekennt er ? und würdigt damit das digitale Küchenmonitoring, das in seiner Küche schon 2019 Einzug gehalten hat. ?Das hat das Stresspotenzial enorm runtergefahren.? Bestellungen sind heute auf einem hygienisch abwaschbaren Bildschirm an zentraler Stelle für alle sichtbar. Geht etwas aus, werden Speisen bei der Orderannahme direkt blockiert. Niemand muss mehr schreien, um den ohnehin nicht geringen Geräuschpegel zu übertönen.

Überblick und Zeitgewinn

Auch Sabrina Hubert vom Schwarzen Ross im fränkischen Hörblach möchte auf das

Küchenmonitoring nicht mehr verzichten: Das Zählen der Bons sei passé, damit habe sich auch die Fehlerquote deutlich reduziert: ?Weil ich jetzt einfach direkt sehe, wie viel ich von welchem Produkt brauche.?

?Die einzelnen Mitarbeiter in der Küche arbeiten deutlich koordinierter zusammen?, ergänzt Osman Madan vom Carls Brauhaus in Stuttgart. Dank vier Monitoren an verschiedenen Posten hat sein Küchenpersonal den kompletten Überblick: ?Ein Blick auf den Monitor zeigt, was sie als nächstes zubereiten müssen, ganz ohne Nachfragen?, so Madan. Sein Betrieb arbeitet inzwischen komplett bonlos. Der Küchenchef und die Servicemitarbeiter wissen aber trotzdem zu jeder Zeit, woran die Küche gerade arbeitet, ob es an einem Posten einen Verzug gibt und welche Gerichte fertig und serviert sind. ?So minimieren wir Fehler und sind in der Lage, die Bestellungen schneller an den Tisch zu bringen ? wovon auch unsere Gäste profitieren.?

Madan setzt sein Küchenmonitoring auch erfolgreich ein, um potenzielle Mitarbeiter von seinem Betrieb zu überzeugen: ?Ich zeige jedem Bewerber, wie gut wir bei der Digitalisierung unserer Küche aufgestellt sind und wie sehr das Küchenmonitoring die Arbeit unserer Köche erleichtert. Die meisten sehen sofort, dass wir der Konkurrenz hier voraus sind, und erkennen, dass die Küche bei uns eine besondere Wertschätzung genießt. Das kann ein entscheidender Vorteil bei der Mitarbeiterwerbung sein.?

Michael Ebner von Gewinnblick berät Gastronomen mit seinem Team bei der Entwicklung und Umsetzung ihrer Digitalstrategie. Seine Erfahrung: ?Viele steigen über das mobile Bonieren und Kassieren am Tisch in die Digitalisierung ein, was den Mitarbeitenden schon einiges an Laufwegen und Zeit erspart. Dadurch erkennen sie, welches Potenzial sich durch die Automatisierung von Routinen und der Vernetzung verschiedener Anwendungen realisieren lässt. ? Küchen- und Schankmonitoring sind dann immer öfter der nächste Schritt. Rund 30 Prozent mehr Umsatz

Denn Küchenmonitoring zahlt sich aus: ?Wenn das Suchen und Sortieren der Bons wegfällt, ist das Essen um rund ein Drittel der Zeit schneller am Tisch?, so Alois Eisl vom Display-Hersteller Black Pepper. Das bedeutet entsprechend mehr Umsatz und zufriedener Gäste bei mehr Qualität am Arbeitsplatz: ?Wer schon mal mit Küchenmonitoring gearbeitet hat, will nicht mehr ohne?, weiß der Experte. Das gilt im Übrigen nicht nur für die Mitarbeitenden, sondern auch für deren Chefs: ?Digitale Lösungen in Service und Küche helfen, mit weniger Personal besseren Service zu bieten, Peaks auszugleichen und mehr Umsatz mitzunehmen?, fasst Ebner zusammen.

Wichtig ist ihm, dass auch die Nachhaltigkeit der Betriebe durch die Digitalisierung gewinnt: ?Weniger Papierverbrauch durch digitale Bons und ein bewussterer, optimierter Wareneinsatz bei geringstmöglicher Fehlerquote ? all das spart Ressourcen und Geld. ? Ein Argument, das auch bei vielen Gästen gut ankommt. Deren Digitalisierungsgrad ist ohnehin schon lange bei 100 Prozent: Das prägt auch die Erwartungen an den Erlebnisort Gastronomie. ?Von unterwegs reservieren, die aktuell verfügbaren Gerichte auf der Speisekarte studieren, bargeldlos am Tisch bezahlen ? und das alles mit möglichst geringen Wartezeiten: Je digitaler die Gastro, desto professioneller ihre Wahrnehmung beim Gast?, weiß Ebner aus einer repräsentativen Studie, die Gewinnblick 2022 mit 2.000 Befragten durchgeführt hat.

Küchenhygiene ohne Kabelsalat

Professionelle Lösungen zahlen sich auch bei der Hardware aus, wie Alois Eisl von Black Pepper beobachtet hat: In manchen Küchen hat er handelsübliche Büro-Flatscreens mit kantigen Oberflächen, offenen Lüftungsschlitzen und Displays entdeckt, die nicht putzmittelresistent sind. ?Es ist praktisch unmöglich, solche Geräte zu reinigen und die Hygienevorschriften einzuhalten?, so Eisl. ?Küchenmonitore, Verkabelung und andere Komponenten sollten unbedingt auf den Dauerbetrieb und die Gegebenheiten einer Restaurantküche ausgelegt sein. Und dazu gehört eben auch, dass sie leicht zu säubern sind.? Profigeräte sind zudem robust gebaut, abgedichtet und speziell für den harten Einsatz am Herd gemacht. Das macht sie langlebiger und widerstandsfähiger gegen Hitze, Fett und Dampf. Damit der Bildschirm nicht eines Tages schwarz bleibt ? und das Gästeerlebnis auf der Strecke.

Volles Potenzial durch integrierte Lösung

Sein volles Potenzial spielt das Küchenmonitoring jedoch erst dann aus, wenn es als Teil einer vollintegrierten Lösung alle Küchenposten und das Servicepersonal gleichermaßen einbindet und die spezifischen Anforderungen des Betriebs berücksichtigt. ?Jedes Restaurant ist anders. Die eine, perfekte Standardlösung gibt es nicht?, so Ebner. ?Gastronomen, die ihre Restaurantküche digitalisieren möchten, sollten sich daher unbedingt individuell beraten lassen.?